

ال اینڈ سار سوپ Ibrahim Chef

اجزاء:

- چکن یخنی ایک لیٹر
- (چکن دو سو پچاس گرام (بغیر ہڈی، چھوٹے ٹکڑے
 - کارن فلور پانچ کھانے کے چمچ
 - · سویا ساس پانچ کھانے کے چمچ
 - انڈے کی سفیدی چار عدد
 - نمک ڈیڑھ چائے کا چمچ
 - کالی مرچ پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ
 - · ٹماٹر پیسٹ دو کھانے کے چمچ
 - (گوبھی دو کپ (کٹی ہوئی
 - (گاجر دو کپ (کٹی ہوئی
 - پانی ایک لیٹر
 - لیموں کا عرق پانچ چائے کے چمچ
 - لال مرچ پاؤڈر ایک چائے کا چمچ
 - ہری مرچ حسبِ ضرورت

Chef Club Beloggine ا رانگ گورا کرنے والی کریم داغ دھبوں کا مکمل خاتمہ گارنٹی کے ساتھ 2 سمارٹ کرنے والی دیسی دوائی 🚼 موٹاکرنے والی دیسی دوائی انشاء اللہ مکمل گارنٹی کے ساتھ اور 3 نسخہ آزموده ہیں Contact: Only Watsapp 0344,1000784 Ibrahim Chef

تركيب:

- 1. ایک بڑے برتن میں چکن یخنی اور پانی ڈال کر ابال لیں۔
- ٹماٹر کا پیسٹ، پسی کالی مرچ اور نمک شامل
 کریں پھر پانچ منٹ تک اُبالیں۔
- اب لال مرچ پاؤڈر، سویا ساس اور چکن شامل
 کرکے مزید دس منٹ تک پکائیں۔
 - 4. سوپ پر جھاگ آئے تو اسے صاف کر دیں۔
- اب ایک کپ پانی میں کارن فلور حل کریں اور اس سے یخنی کو گاڑھا کرلیں، خیال رہے کہ گٹھلیاں نہ بنیں۔
 - 6. پھر لیموں کا عرق شامل کریں۔

- سوپ میں ترشی لانے کےلئے عام طور پر مصنوعی سرکہ استعمال کیا جاتا ہے لیکن آپ لیموں کا عرق بھی استعمال کرسکتے ہیں، کیونکہ اس میں زیادہ غذائیت ہے اور ذائقہ بھی بہتر ہے۔
 - 8. ہلکی آنچ کرکے سبزیاں شامل کریں۔
- 9. انڈے کی سفیدی پھینٹ لیں اور آہستہ سے برتن میں ڈالیں۔
- 10. دو منٹ تک چمچ نہ چلائیں اکثر لوگ جلدی سوپ میں چمچ چلانے کی غلطی کرتے ہیں۔
- 11. جس سے انڈے کی سفیدی چھوٹے حصوں میں ٹوٹ کر پھیل جاتی ہے اور سوپ زیادہ مزیدار نہیں بنتا۔
- 12. سوپ ایک پیالے میں ڈالیں اور لال مرچ، سویا ساس اور سرکے میں ہری مرچ کے ساتھ پیش کریں۔



Chef Club

اسلام عليكم!

ممبرز ہمارااس گروپ بنانے کا مقصد آپ تک عمدہ اورلذیذ کھانوں کی (Racipes) پہیچا نا ہے۔

Chef Club میں ہم نے دوگروپس متعارف کروائے ہیں۔

اس گروپ میں شامل ہونے کیلئے Boys اپنانام اورا پے شہر کا نام پرسنل چید میں سنڈ کریں جبکہ

Girls کواس گروپ میں شامل ہونے کیلئے بنل چید میں (Voice Message) کرنا ہوگا

جو کمل راز میں رکھا جائے گا۔

نوٹ:اس گروپ میں صرف اور صرف (cooking) کی پوسٹ شئر کریں۔خلاف ورزی کرنے

والعمبركو Remove كردياجائكا-

Group Admin **Ibrahim Chef 0344-1000784**